KUZU ELBASAN KEBABI

1 kg'lık 1 kuzu budu ya da kolu (5 parçaya bölünmüş)
30 gr (2 çorba kaşığı) tereyağı
1 çay kaşığı tuz
500 gr yoğurt
120 gr (1 su bardağı) un
2 yumurtanın sarısı (hafifçe çırpılmış)
1 litre (5 su bardağı) su
2 soğan (soyulmuş)

Genişçe ve dibi düz bir tencereye yağı koyup kızdırınız. Etleri tencereye koyup her iki taraflarını 3'er dakika kızartınız. Soyulmuş soğanları (bütün olarak), tuzu ve suyu ekleyip ağır ateşte 1 saat 15 dakika pişirerek tencereyi ateşten indiriniz.
Etleri delikli bir kepçeyle küçük bir tencereye ya da ateşe dayanıklı bir cam kaseye yerleştiriniz. Önceden fırının ızgarasını yakınız.
Küçük bir tencereye yoğurdu ve unu koyup iyice karıştırınız. Etin kaynadığı suyu süzüp, 2+1/2 bardağını karışıma ekleyiniz. (Kalan suyu dökünüz yada bir başka yemekte kullanınız.)
Tencereyi, ağır ateşte, sürekli karıştırarak 10 dakika pişirerek ateşten alınız. Yumurta sarılarını tencereye katıp, hazırladığınız bu karışımı tepsideki etlerin üstüne dökünüz.
Tepsiyi fırına sürüp, 8-10 dakika, etlerin üstü kızarana kadar bekletip, yemeği fırından alarak servis ediniz.

© lezzetler.com tarif no:62265 • adı:KUZU ELBASAN KEBABI • gönderen:bitmeyen şarkı • indirme tarihi:24.04.2024 - 14:13